

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 40503

2 augustus

2016

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BGA „VALE OF EVESHAM ASPARAGUS"

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 257 van 15 juli 2016 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 15 september 2016 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 257/11)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

„VALE OF EVESHAM ASPARAGUS"

EU-nr.: PGI-GB-02108 – 21.1.2016

BOB ( ) BGA (X)

1. Naam

„Vale of Evesham Asparagus"

2. Lidstaat of derde land

Verenigd Koninkrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Vale of Evesham Asparagus" is de benaming voor groene asperges die worden geteeld in het afgebakende geografische gebied. „Vale of Evesham Asparagus" worden enkel geproduceerd tussen de maanden april en juli.
„Vale of Evesham Asparagus" kunnen variëren van licht- tot donkergroen, met paarse koppen, afhankelijk van de groeisnelheid en de nachttemperaturen.
De vorm kan op zeer subtiele wijzen variëren naargelang de variëteit. De typische vormen zijn lange, dunne scheuten met een diameter van 8 mm tot 24 mm in het midden van de scheut. De maximale lengte voor de oogst is 22 cm. De rauwe asperges hebben een smaak die lijkt op die van verse erwten en een broze en knapperige textuur. De gekookte asperges hebben de volle smaak van zachte, nootachtige artisjokken en het lichte aroma van gras en verse erwten, dat kan variëren naargelang de temperatuur waarbij zij worden geoogst.
„Vale of Evesham Asparagus" worden verkocht als gebonden bos, in flowpack of in een plastic hoes voor supermarkten en zonder verpakking in bossen voor boerderijwinkels. Het product moet voldoen aan de volgende kwaliteitsspecificatie voor Evesham Asparagus:



Afmetingen

Het product wordt gesorteerd in gelijkmatig met de hand gesneden bossen met een lengte tussen 15 en 22 cm. De diameters van de scheuten in de bos worden, gemeten in het midden van de scheut, opgedeeld in trappen van 4 mm, te weten: 4-8, 8-12, 12-16, 16-20, 20-24 mm.

Kwaliteitskenmerken

Scheuten moeten schoon, vers en heel zijn, zonder tekenen van beschadiging, levend ongedierte of progressieve ziekte.
De kromming moet minimaal zijn en producten die in het eindproduct aanwezig zijn, moeten een uniform uiterlijk hebben. Scheuten waarvan de kop een extreme kromming heeft, d.w.z. meer dan 70 °, mogen niet worden gebruikt; een kromming vanaf het midden van de scheut moeten eveneens worden vermeden. De koppen van de scheuten moeten gesloten zijn, met zo weinig mogelijk zaden.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

–

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Het gewas moet worden geteeld binnen het gebied van de Vale of Evesham, zoals gedefinieerd in het productdossier.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

„Vale of Evesham Asparagus” worden verkocht als product dat is gesorteerd naar diameter en lengte. Vervolgens moet het product worden verpakt als gebonden bos, in een flowpack of plastic hoes voor supermarkten en zonder verpakking in bossen voor boerderijwinkels.
Alle exemplaren binnen eenzelfde verpakking moeten een diameter binnen dezelfde 4 mm-trap hebben en moeten voldoen aan de kwaliteitsspecificatie voor Evesham Asparagus.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Het BGA-logo moet op alle etiketten zijn aangebracht in hetzelfde gezichtsveld als de beschermde naam.
Het BGA-logo moet het juiste format en een diameter van minstens 15 mm hebben.
De verpakking en al het materiaal voor verkooppunten moeten worden voorzien van het certificeringsnummer van de producent, zoals afgegeven door de controle-instantie.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het gebied wordt afgebakend door de grenzen van de districten Malvern Hills, Wychavon en Stratford-upon-Avon.

5. Verband met het geografische gebied

De smaak en textuur van „Vale of Evesham Asparagus” wordt voornamelijk bepaald door de teeltomstandigheden en de bodemgesteldheid van de Vale of Evesham, alsmede door de kennis over en ervaring met de beste teeltwijze van het product. De Vale of Evesham kent een lange geschiedenis van aspergeteelt en het product kan bogen op een ware traditie. De Vale of Evesham geniet de reputatie asperges van de hoogste kwaliteit te produceren.
Het microklimaat van de Vale of Evesham en de heersende bodemtypes zijn kritische factoren die mede zorgen voor de kwaliteit van het product. Asperges die in het geografische gebied worden geteeld, worden gekarakteriseerd door de unieke velden met diepe zandgronden die voortkomen uit de onderliggende devoonse zandsteen in de stroomgebieden van de Severn (Worcestershire) en de Avon (Worcestershire en Warwickshire). De zandgrond is goed doorlatend en warmt snel op wanneer de temperaturen in de lente stijgen.
De smaak van „Vale of Evesham Asparagus” wordt gevormd door primaire metabolieten die ontstaan door fotosynthese, bijvoorbeeld suikers, en secundaire metabolieten, die worden geproduceerd door de plant als gevolg van milieuomstandigheden en vaak als reactie op plantstress. Het microklimaat en

de bodemgesteldheid waarin de kroon wordt geteeld, zijn derhalve van cruciaal belang voor de ontwikkeling van de smaak van het product.
De Vale of Evesham heeft een gematigd klimaat met warme droge zomers die gunstig zijn voor de fotosynthese tijdens de loofperiode en het mogelijk maken dat het loof groen blijft tot aan het begin van de herfst. Door deze late loofperiode is er veel tijd voor knopvorming en dit leidt tevens tot de verschillende grootten van de scheuten die kenmerkend zijn voor „Vale of Evesham Asparagus”. Voorts vormt dit ook een goede bron van koolhydraten voor het wortelsysteem, hetgeen het gewas het daaropvolgende jaar een smaak geeft die aan reukerwten doet denken. De neerslag in de regio bedraagt gemiddeld 700 mm en is goed verspreid over het jaar, waardoor er geen behoefte is aan irrigatie tijdens de loofperiode (juli – oktober). De zomertemperaturen variëren van 15 tot 30 °C. In de lente stijgt de bodemtemperatuur geleidelijk, waardoor de kroon zachtjes uit zijn winterslaap ontwaakt en het productieseizoen begin april kan aanvangen. De temperaturen verschillen aanzienlijk in de loop van het seizoen en deze variatie in temperatuur leidt samen met de bodemkenmerken tot een milde stress die de klassieke smaak van „Vale of Evesham Asparagus” bevordert.
Dankzij de diepe bodems van de zandgronden van de aspergevelden in de Vale of Evesham kunnen zich diepe wortelsystemen ontwikkelen, waarin de tijdens de zomer geproduceerde suikers worden opgeslagen. Dit stimuleert de gezondheid van de kroon en geeft een extra zoetheid aan het gewas. De bodem warmt snel op in de lente, waardoor het productieseizoen vroeg kan aanvangen. De zandfractie warmt op met een duidelijk afgebakend thermisch profiel door de bodem heen, waardoor de groeisnelheid van de scheut verandert naarmate deze het profiel doorkruist. Dit alles draagt bij tot de productie van secundaire metabolieten (met inbegrip van het evenwicht van anthocyanen), die de kenmerkende smaak aan „Vale of Evesham Asparagus” geven.
Door de reactieve aard van de bodem reageert de bodemtemperatuur snel op veranderende dag- en nachttemperaturen. Dit zorgt in de lente andermaal voor een milde stress op de kroon die de smaakontwikkeling ten goede komt en het kenmerkende karakter van Vale of Evesham bevordert. Aangezien er geen noemenswaardige kleifractie aanwezig is, oefent de bodem minder mechanische weerstand uit op de scheuten en kunnen zij dus betrekkelijk vrij door de bodem heen groeien. Bijgevolg krijgen de scheuten een relatief gelijkmatige diameter en een stevige, delicate textuur.
De unieke combinatie van bodemgesteldheid en microklimaat produceert de snelgroeiende scheuten, evenals de smaak en textuur die kenmerkend zijn voor „Vale of Evesham Asparagus”. De velden worden geroteerd, maar kunnen in het algemeen gedurende ongeveer 30 jaar niet opnieuw met asperges worden beplant vanwege de opgebouwde ziektedruk in de bodem. De beste aspergevelden zijn vrij van stenen, omdat aspergescheuten hier ongehinderd door de bodem naar de oppervlakte kunnen groeien. Dit is belangrijk omdat een overmatige hoeveelheid stenen nefast is voor de kwaliteit van de scheuten. De selectie van de velden is van cruciaal belang, want niet elk veld is geschikt voor de aspergeteelt. Het is ook belangrijk dat telers het milieu in beschouwing nemen en enkel velden selecteren die de juiste ligging hebben en bodemerosie in waterlopen niet in de hand werken. Velden met de beste ligging zijn in het algemeen licht hellend. Het is geen toeval dat de aspergevelden gelegen zijn in de stroomgebieden van rivieren die de beste eigenschappen hebben voor de aspergeteelt.
Om de beste resultaten te bereiken, moet de teler aan de hand van zijn ervaring met elk veld steeds zorgvuldig beslissen wanneer hij het loof van het vorige jaar gaat verpulveren en drogen, en wanneer hij de bedden voor het volgende oogstseizoen gaat aanleggen. Het is belangrijk dat de bodem droog genoeg is om het gewicht van de tractor aan te kunnen, zodat de wortels zo min mogelijk worden samengedrukt. Een vochtige bodem waarop aspergebedden worden aangelegd, zal slecht afwateren en snel verdichten bij latere regenval en wanneer erop wordt gelopen tijdens de oogst. Voorts moet de teler ook het risico van blootstelling aan de wind juist kunnen inschatten voor bepaalde variëteiten waarvan het loof niet sterk genoeg is om rechtop te blijven voor de fotosyntheseperiode na de oogst. Variëteiten met een laag ligninegehalte mogen niet worden geplant op plaatsen met veel wind, omdat zij om zullen vallen tijdens de loofperiode en niet genoeg koolhydraten zullen produceren in de wortels om een economische productie te behouden in het daaropvolgende jaar.
Aan het begin van elk teeltseizoen worden alle oogsters opgeleid in het steken van asperges. Er wordt gebruikgemaakt van een kort gekarteld mes, eerst om de juiste hoogte van de scheut te meten en dan om een duw- en trekbeweging te maken om de scheut snel net boven het bodemniveau te steken zonder de scheut in de bodem te stoten. De scheuten worden vervolgens in kratten gelegd, kop aan kop, om te voorkomen dat er aarde in de eetbare kop van de groente terechtkomt.
Tijdens het seizoen moet de teler zijn vaardigheden gebruiken om te bepalen wanneer elk veld wordt geoogst. Tijdens koele perioden waarin de bodemtemperatuur rond 10 °C schommelt, is de productie traag en zullen oogsters om de twee dagen het veld op moeten worden gestuurd om de scheuten op de juiste lengte te steken. Indien de bodemtemperatuur boven 14 °C stijgt, vindt een plotse groei plaats en moeten de telers ervoor zorgen dat de velden zo snel mogelijk worden geoogst, soms tweemaal per dag indien nodig.
De Vale of Evesham is befaamd om de productie van deze luxegroente – asperges of „Gras”, zoals ze plaatselijk worden genoemd. Evesham is het enige stadscentrum in het Verenigd Koninkrijk met een aspergeveld binnen zijn grenzen. Het gewas is zo belangrijk voor de economische en culturele geschiedenis van de Vale of Evesham dat ter ere van deze majestueuze groente een groot evenement



wordt georganiseerd waar duizenden bezoekers uit alle uithoeken van de wereld op afkomen. Het festival wordt in de regio gehouden ter bevordering van dit gewas en van een community interest company, waarvan alle aanvragers leden zijn, met als enig doel asperges in het gebied te promoten. Op Saint George's Day wordt het aspergefestival gelanceerd met een „Asparagus Run" (aspergeloop) door de Vale.

In Bretforton organiseert de 650 jaar oude Fleece Inn al minstens 35 jaar lang een jaarlijkse asperge-veiling. De beste plaatselijke scheuten of „buds of gras" worden zorgvuldig met stroken wilgenbast in traditionele bossen gebonden en geveild of verloot ten behoeve van de Bretforton Silver Band. Het hoogste bedrag ooit betaald voor een bos was 750 GBP, door de pub Round of Gras in Badsey, die beweert 's werelds enige pub te zijn die is genoemd naar een bos asperges. Elk jaar tussen 23 april en 21 juni, de oogstperiode, vinden talrijke andere evenementen rond asperges plaats in de Vale waarbij men een van de meest begeerde delicatessen van het land kan proeven, kopen, koken en beter leren kennen.

De aspergeteelt in de Vale of Evesham is een traditie die kan worden teruggevoerd tot 1768 toen Arthur Young, de toenmalige secretaris van de Board of Agriculture, een bezoek bracht aan de stad. In zijn boek, „A Six Months Tour of the North of England", gepubliceerd in 1771, vertelt hij dat asperges voor de verkoop werden vervoerd van Evesham naar Bath en Bristol. Een brief van een schrijver uit Evesham aan de krant de „Morning Chronicle" van 30 augustus 1782, maakt eveneens gewag van een zending asperges uit de stad naar Bath en Bristol.

In zijn „General View of the Agriculture of the County of Worcester" (1813) zag W. Pitt verscheidene „vlaktes" met asperges op de akkers (een „vlakte" betekent in deze context een groot stuk effen terrein.) In 1830 reikte de Royal Horticultural Society een medaille uit aan Anthony New voor zijn voortreffelijke asperges die hij in datzelfde en het voorgaande jaar had tentoongesteld op exposities van de Vale of Evesham Society (zie Gaut: A History of Worcs Agriculture, blz. 294).

Met de snelle groei van de groenteteelt in het laatste kwart van de 19e eeuw steeg ook de teeltoppervlakte voor asperges in de Vale of Evesham. De „L.B.G. Story" (Littleton & Badsey Growers Ltd), van C A Binyon handelt over de historische band tussen de Vale of Evesham en de productie van asperges. Van 1925 tot 1981 had de Vale of Evesham Asparagus Growers Association als bestaansreden de bevordering van de aspergeteelt in het gebied.

De Badsey Society (www.badsey.org.uk) beschikt over anekdotisch en fotografisch bewijsmateriaal dat de geschiedenis van de aspergeteelt in het gebied ondersteunt.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)
https://www.gov.uk/government/publications/protected-food-name-vale-of-evesham-asparagus-pgi

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.